

<b>Artikelnummer</b> 10375	<b>GTIN-Stück</b>  3 760013 200060	<b>GTIN-Verpackung</b> 93760013200063	<b>eco-ID</b> 43165	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Frankreich

### Verarbeitungsland

Frankreich

### Verpackungsland

Frankreich

## Zutaten

KUHMILCH\*, Meersalz, Milchsäurekulturen, Labaustauschstoff, Edelschimmelpilzkulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*





## Allgemeines

Die französische Käserei in der Coeur de Paille hergestellt wird wurde im Jahr 1998 gegründet, das Jahr, so der Hersteller, in dem Zinedine Zidane zum Weltfußballer des Jahres ernannt wurde. Die Heimat des Coeur de Paille ist das Département Lot-et-Garonne im Südwesten Frankreichs, wo sich der Lot, ein Nebenfluss der Garonne, und die Hochebene des Quercy begegnen. Kaum ein Jahr später, 1999, erhielt die Molkerei ihr erstes Bio-Zertifikat. So wurde die junge Käserei ein Unternehmen, das sich auf die Herstellung von französischem Käse aus frischer Biomilch spezialisiert hat. Die Käserei wächst mehrere Male und mit ihr das Angebot an hochwertigen, schmelzenden Bio-Käsespezialitäten.



Coeur de Paille, 1,1kg  
Coeur de Paille



<b>Artikelnummer</b> 10375	<b>GTIN-Stück</b>  3 760013 200060	<b>GTIN-Verpackung</b> 93760013200063	<b>eco-ID</b> 43165	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Besonderheiten

Um die sahnige Textur des Coeur de Paille in Form zu halten, wurde dieser Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch traditionell in Stroh gewickelt - daher auch der Name Coeur de Paille "Herz aus Stroh". Bis zum heutigen Tag hat der Coeur de Paille seine Cremigkeit beibehalten. Lediglich die Ummantelung ist mittlerweile aus Kunststoff und muss vor dem Verzehr entfernt werden. Übrigens entwickeln die Edelpilze sich bei seiner Reifung über die Kunststoffhalme hinweg, das ist normal.

Damit die Frische des Käses optimal zur Geltung kommt sollte dieser Käse nicht wie sonst üblich bei Zimmer-, sondern bei Kühlschranktemperatur serviert werden.

## Kurzbeschreibung

Eleganter Weichkäse aus Frankreich. Milchig, sahnig, auf der Zunge zergehend. Ob fruchtig mit Konfitüre oder zu herzhaften Chutneys, immer ein Genuss.

## Rezept, Zubereitung

Aufgrund seiner Textur eignet sich der Coeur de Paille hervorragend als Aufstrich, kann aber auch mit wenig Butter vermengt, Gnocchi, kurze Teigwaren oder zarte Risottos vervollständigen. Mit Kräutern vermischt ergibt er eine vorzügliche Füllung für Cannelloni oder Omeletts. Außerdem kann man ihn sehr gut mit Nüssen, zu Zucchini und zu Pilzsalaten servieren sowie als Dessert mit Beeren und Früchten. Pur genießt man den Coeur de Paille auf die traditionelle Weise, mit einem frischen Baguette.

### Buchweizencrêpes mit Coeur de Paille

100 g Buchweizenmehl • 1 Ei • Salz • Butter zum Braten • 300 g Coeur de Paille • je 1 EL Rosmarin, Thymian, Majoran und Salbei (alles fein gehackt) • Pfeffer.

Mehl, Ei, 2 Prisen Salz und 200 ml kaltes Wasser gründlich verrühren. Für 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen. Ofen auf 100 Grad vorheizen. Teig nochmals umrühren. Etwas Butter in einer kleinen Pfanne (ca. 16 cm Durchmesser) zerlassen und nacheinander 8 Crêpes darin ausbacken. Coeur de Paille in 24 feine Scheiben schneiden. Je 3 Scheiben Käse und 1 TL gemischte Kräuter auf einen Crêpe legen, leicht salzen, pfeffern und zusammenklappen. Crêpes auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 3 bis 3 Minuten im Ofen backen.

Passende Begleiter sind prickelnde Weißweine oder Champagner.

## Herstellung

Der Produzent beschreibt die Herstellungsweise seiner Käse folgendermaßen: Eine fröhliche Kuh oder Ziege, frische Milch und viel Fachwissen. Die Qualität der Milch ist wichtig. Es werden Methoden renommierter, ehemaliger Käsemeister angewendet. Die Beherrschung der Reifetechnik ist sehr entscheidend und wird an jedes Produkt angepasst.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

## Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

<b>Artikelnummer</b> 10375	<b>GTIN-Stück</b>  3 760013 200060	<b>GTIN-Verpackung</b> 93760013200063	<b>eco-ID</b> 43165	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Aquitaine (Lot et Garonne)
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Physiologische Behandlung der Milch	mit ultrafiltrierter Milch hergestellt
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 % ja
Produzent	Fromagerie Lemance
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 10 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,2 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Zahl	10 Tag(e)

### Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01

### weitere Bezeichnungen

Aussprache	Kör dö Paij
------------	-------------

### Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Strohähnliche Kunststoffummantelung nicht zum Verzehr geeignet
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Weichkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

<b>Artikelnummer</b> 10375	<b>GTIN-Stück</b>  3 760013 200060	<b>GTIN-Verpackung</b> 93760013200063	<b>eco-ID</b> 43165	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1045 kJ / 252 kcal
Fett	20 g
davon gesättigte Fettsäuren	14 g
Kohlenhydrate	2,3 g
davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	15 g
Salz	1,2 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE, PP

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	frisch, mild-säuerlich, milchig, mit angenehmer Salznote und feinem Champignonaroma
Geruch	milchig, mild-säuerlich, mit dezentem Champignonaroma
Konsistenz	geschmeidig-weich, mit zartem Schmelz

